

Laranja



Casta

Pedro Giménez

Álcool

14,5

Acidez

6

PH

3,7

Azúcar

2,8

Condução

Pêrgola

Manejo del Viñedo

Irrigação por inundação

Perfil do solo

De arenoso a franco-arenoso profundo. Presença de material clástico tipo cascalho, com um pouco de calcário.

Data de Colheita

Início de março.

Modalidade

Manual, em caixas de 20kg.

Recepção

Em tanques de cimento.

Origem

Algarrobo Grande, Junín

Altitude

700 msnm

Idade do Vinhedo

1942

Serviço

8 - 10 °

Maceração

Durante a fermentação a 15°.

Fermentação

Espontânea, com leveduras nativas da fazenda a 15° e até consumir o total do açúcar.

Malolática

Com bactérias nativas, durante 30 dias.

Estágio

6 meses em cimento.

Engarrafamento

Setembro 2022

Produção

5000 garrafas

Tasting

Maduro e complexo. Apresenta tonalidade dourada pálida, e grande complexidade de frutas e flores no nariz, aparecendo cítricos secos dados pelo contato com as cascas. Na boca, surpreende pelo caráter, estrutura e constante acidez. Com delicados aromas de flor de laranja, bergamota e bala de mel.

Winemakers

Lis Clément / Julia Rodriguez

